



Compound & Couverture Chocolate

(ช็อกโกแลตคอมพาวด์ และ ช็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์)



สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



0% Trans Fat

Couverture Series

(ช็อกโกแลต คิวเวอร์เจอร์)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand





70% Dark Couverture Buttons (ดาร์ก คูเวอ์เจอร์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คต่อลัง)


ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

HIGH COCOA CONTENT OF DARK CHOCOLATE TASTE !

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Intense and high cocoa content of dark chocolate taste (สัมผัสรสชาติของดาร์กช็อกโกแลตที่เข้มข้น) No chopping needed (ใช้งานง่าย ไม่ต้องสับ) Shiny finish look (ให้ความแวววาว) Right consistency (โครงสร้างที่มันคงหลังการเทมเปอริ่ง)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand





56% Dark Couverture Buttons (ดาร์ก คูเวอร์เจอร์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)


ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

REAL INTENSE CHOCOLATE TASTE !

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> No chopping needed (ใช้งานง่าย ไม่ต้องสับ) Shiny finish look (ให้ความแวววาม) Right consistency (โครงสร้างที่มันคงหลังการเทมเปอร์ริง)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand



NEW !
48%
Cocoa



0% Trans Fat

INTENSE CHOCOLATE CHIPS !



48% Dark Couverture Chips (ดาร์ก คูเวอ์เจอร์ ชิพส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.6 ± 0.05	- +	<ul style="list-style-type: none"> Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) Enjoyable dark chocolate taste (ให้รสชาติสัมผัสที่ยอดเยี่ยมของคูเวอ์เจอร์ชิพโกแลต)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand



Not possible (ใช้ไม่ได้)

• Possible (ใช้ได้)

•• Recommended (ใช้ได้ดี แนะนำ)

••• Optimal (ใช้ได้ดีเยี่ยม)



BESTMATE Couverture Series	Praline	Ganache & Sauces	Mousse	Enrobing & coating	Chocolate Shavings	Moulding /Shell	Decorative Chocolate	Blending (Cake Mixture)	Beverages	Filling Bread	Filling Cake	Filling Praline
48% Dark Couverture Chips							•••	••		•••	•	
56% Dark Couverture Buttons	•••	•••	•••	•••		•••	••	••	•••	•		•
70% Dark Couverture Buttons	•••	•••	•••	•••		•••	••	••	•••	•		•

Pack Available (ขนาด x จำนวนแพ็คต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand



0% Trans Fat

Compound Series

(ซ็อกโกแลต คอมพาวด์)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand

Dark Compound Buttons (ดาร์ก คอมพาวด์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)


ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

COATINGS WITH AN **INTENSE** CHOCOLATE TASTE !

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Pleasant bitter and intense chocolate taste (รสชาติดาร์ก ช็อกโกแลตเข้มข้น) Reheat-able (สามารถอุ่นร้อนได้หลาย ๆ ครั้ง) Stable & shiny finish look (ให้ความแวววาว และคงที่ไม่ละลายง่าย)



0% Trans Fat


COATINGS WITH A RICH CREAMY TASTE !

White Compound Buttons (ไวท์ คอมพาวด์ บัทเทินส์)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Button (กระดุม)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 2 ± 0.1 Thick (หนา) 0.3 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Rich creamy taste (ให้รสชาติสัมผัสที่เยือกเยิ้มของไวท์ช็อกโกแลต) Easy to melt (ละลายง่าย) No chopping (สะดวกในการใช้ง่าย ไม่ต้องหั่น)



55/65 Moo 3 Tambon Lamlukka, Amphoe Lamlukka, Pathumthani, 12150 Tel: 02-150-1990, 099-079-1919 Line: @bestmatethailand

17% Dark Compound Chips (Large)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดใหญ่)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)


ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

NEW !
17%
Cocoa



0% Trans Fat

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.8 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่เยิ้ม)

NEW !
17%
Cocoa



0% Trans Fat




17% Dark Compound Chips (Medium)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดกลาง)

Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.6 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่ขอดีเยี่ยม)



NEW !
17%
Cocoa



0% Trans Fat


17% Dark Compound Chips (Mini)

ดาร์ก คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดเล็ก)

Pack Available (ขนาด x จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.4 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) Great chocolate taste (ได้รสชาติช็อกโกแลตที่เยิ้ม)

White Compound Chips (Large)

ไวท์ คอมพาวด์ ชิพส์ (เม็ดใหญ่)


Pack Available (ขนาด X จำนวนแพ็คเกจต่อลัง)

ขนาดปลีก: 500 g x 12, 500 g x 20, 2.5 Kg x 4

ขนาดอุตสาหกรรม: 5 Kg x 4



0% Trans Fat

Appearance (ลักษณะ)	Dimension (ขนาด CM)	Liquidity (ความเหลว)	Best Feature (เอกลักษณ์พิเศษ)
Chip (ชิพส์)	เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.8 ± 0.05	-  +	<ul style="list-style-type: none"> Bake Stable (คงอยู่ในสภาพเม็ดเมื่ออบเสร็จ) Rich creamy taste (ได้รสชาติของไวท์ช็อกโกแลตที่ขมเค็ม)

Not possible (ใช้ไม่ได้)

• Possible (ใช้ได้)

•• Recommended (ใช้ได้ดี แนะนำ)

••• Optimal (ใช้ได้ดีเยี่ยม)



BESTMATE Compound Series	Praline	Ganache & Sauces	Mousse	Enrobing & coating	Chocolate Shavings	Moulding /Shell	Decorative Chocolate	Blending (Cake Mixture)	Beverages	Filling Bread	Filling Cake	Filling Praline
Dark Compound Buttons	•••	•••	••	•••		•••	•••	•••	•	•		
White Compound Buttons	•••	•••	••	•••		•••	•••	•••	•	•		
Dark Compound Chips (Large)							•••			•••	•	
Dark Compound Chips (Medium)							•••			•••	•	
Dark Compound Chips (mini)							•••			•••	•	
White Compound Chips (Large)							•••			•••	•	

